



## **REPLICA**

### **LEZIONE DI CUCINA**

## **"PASTICCERIA NATURALE: GOLOSITÀ E SALUTE!"**

**a cura della Dott.ssa Rossana Madaschi**

**Nutrizionista-Dietista e Docente dell'alimentazione**

**Venerdì 16 febbraio 2024**

dalle ore 20.00 alle ore 22.30

c/o Nutrirsi di salute Via Monte Tesoro,12 (zona Celadina) Bergamo

### *Preparazioni*



*Impasto base: Pasta frolla* (senza burro e senza uova)



*Crema pasticcera* (senza latte e senza uova)



*Muffins soffici e golosi* (senza burro e senza uova)



*Crostata ai mirtilli* (senza burro e uova)



*Margarina vegetale autoprodotta* (senza grassi e oli)



*Deliziosa crema spalmabile al cacao* (tipo Nutella)



*Torta: "Cuore di cioccolato fondente"* (senza uova)



*Bevanda vegetale di mandorle* (fatta in casa)

**PER LA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE SARANNO UTILIZZATI  
INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E NATURALI**

La quota di partecipazione di € 35,00 è comprensiva della degustazione di tutte le preparazioni della lezione di cucina naturale. A tutti i partecipanti verrà inoltre consegnato il ricettario completo e si svilupperanno tematiche di educazione alimentare.

#### **Per le iscrizioni:**

Nutrirsi di salute

cellulare: 348.811.91.31

e-mail: [info@nutrirsidisalute.it](mailto:info@nutrirsidisalute.it)

sito: [www.nutrirsidisalute.it](http://www.nutrirsidisalute.it)



**"TUTTO IL PIACERE DI UNA GOLOSA E SANA PASTICCERIA!"**